ANGUILLA MARINATA 2

Ingredienti per 6 persone:

- 3 anguille di 1200 g
- 75 cl di aceto di vino
- 3 arance
- 4 spicchi di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- 7 grani pepe
- alcune foglie di salvia

Privare le anguille delle interiora, lavarle e tagliarle in pezzi di 8-9 cm di lunghezza.

Friggerli in olio ben caldo.

Far bollire l'aceto a fuoco basso per 30 minuti, unendovi l'aglio, le scorze delle arance, qualche foglia di salvia e 7 grani di pepe bianco.

Togliere dal fuoco e far intiepidire.

Sistemare i pezzi d'anguilla in 1 ciotola e versarvi sopra l'aceto stiepidito con gli odori, avendo cura di coprire il pesce.

Riporre in dispensa.

Vanno preparate almeno 1 settimana prima di consumarle.